



# MENUS

4 au 29 mars 2024



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

LUNDI  
**04**

Tartare de tomates  
Saucisse de volaille  
Lentilles  
Yaourt au lait entier  
fraise  
Mandarine

MARDI  
**05**

Pamplemousse au sucre  
Nuggets végétaux  
Poelée de légumes et  
quinoa  
Mini Roitelet  
Riz au lait

JEUDI  
**07**

Mâche aux fruits  
de mer  
Sauté de lapin  
aux pruneaux  
Petits pois à la française  
Fourme d'Ambert  
Poire

VEND.  
**08**

Rosette  
Filet de saumon  
sauce safranée  
Brunoise de légumes  
provençale  
Cantal jeune AOP  
Far Breton

LUNDI  
**11**

Betteraves vinaigrette  
Potatoes burger  
Tartare nature  
Moëlleux chocolat

MARDI  
**12**

Quiche aux poireaux  
Omelette au fromage  
Ratatouille  
Mini pavé d'Affinois  
Brasse végétal lait de  
coco

JEUDI  
**14**

Macédoine mayonnaise  
Rôti de porc IGP  
Curry de pois chiches Bio  
Emmental  
Crème caramel

VEND.  
**15**

Cervelas  
Effeuilé de cabillaud  
à la crème  
Pommes de terre  
Comté AOP  
Clémentine

LUNDI  
**18**

Céleri rave  
Cordon bleu de dinde  
Carottes Vichy  
Tomme blanche  
Gâteau basque

MARDI  
**19**

Duo de maïs  
coeur d'artichaut  
Couscous végétarien  
Emmental  
Kiwi

JEUDI  
**21**

Oeuf dur mayonnaise  
Sauté de porc à la  
dijonnaise  
Riz  
Tartare ail et fines herbes  
Mousse chocolat au lait

VEND.  
**22**

Saucisson à l'ail  
Poisson à la bordelaise  
Poelée de légumes verts  
Fromage blanc  
Poire

LUNDI  
**25**

Carottes râpées  
Boulettes de boeuf  
à l'orientale  
Semoule Bio  
Yaourt nature  
Pomme golden

MARDI  
**26**

Salade coleslaw  
Gratin de pommes de  
terre et carottes  
Petits suisse  
Madeleine fourrée  
chocolat noisette

JEUDI  
**28**

Salami danois  
Raviolis gratinés  
Salade verte  
Mini brin  
Yaourt au lait  
entier abricot

VEND.  
**29**

Rillettes  
Poisson pané  
Riz pilaf  
Yaourt  
Eclair chocolat



Repas végétarien



Repas Bio

